



Photo non contractuelle

# Travers de porc au Coca-Cola



4 pers



10 min



240 min

*Opale*  
le porc label rouge

## Ingrédients

- 1 Kg de travers
- Poivre du moulin
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de Laurier
- 1 litre de coca-cola



## Préparation

- Dans un plat à four, disposez le travers de porc, la feuille de laurier, les gousses d'ail et quelques tours de moulin à poivre.
- Recouvrez de « Coca-Cola » et enfournez dans un four à 140 °C pendant 4 à 6 heures selon la taille du travers.

